

Sfilata di moda, luci e droni e cena stellata:

I manicaretti dello chef Cerea di Bergamo
Le commesse future e la crescita di Tisg

di **Cristina Lorenzi**
CARRARA

Ha accolto i presenti, dopo un aperitivo in cui sono stati proposti stuzzichini, castagne di foi gras, assaggi dello chef Cirea, lo stesso **Giovanni Costantino** che, accomodati gli ospiti nelle tribune realizzate ad hoc davanti alla sede di lavorazione dello yacht, ha salutato i presenti con un'illustrazione dell'intenso lavoro svolto nell'azienda marinella dal 2011. Poco più di dieci anni che hanno visto importanti commesse, una crescita esponenziale nel fatturato e negli utili, che ha portato il gruppo capitanato da patron **Costantino** a quotarsi in borsa. Lo stesso ceo, che ha accolto gli ospiti con sue frasi scolpite su ognuno degli hangar, in cui si predica la cura e l'amore per la perfezione, ha ricordato le importanti partnership che prima del connubio con Giorgio Armani hanno visto la collaborazione con il marchio Lamborghini.

Uno spettacolo di laser mapping ha svelato il layout del mega yacht che piano piano si è rivelato ai presenti nelle sue sinuose forme, nei colori e nelle nuances dove il minimalismo e il rigore delle meraviglie firmate Giorgio Armani sono apparsi in tutte le varie declinazioni. Esterne e interne dove il lusso e l'eleganza accompagnano ogni particolare. Nel corso del suo intervento **Costantino** ha voluto ri-

cordare il suo direttore Giuseppe Taranto che «da 30 anni mi assiste e condivide con me ogni battaglia», ha speso parole di apprensione per i 1500 collaboratori in Turchia e ha espresso vi-

cinanza a quelle persone sconvolte dal sisma. Poi il passaggio al futuro e alle prossime commesse che rendono il brand marinello numero uno in Italia e quarto al mondo per la realizzazione di grandi yacht. «Qui - ha dichiarato con orgoglio - si creano opere d'arte» e annunciando i prossimi gioielli che porteranno la firma del brand apuano ha citato lo yacht disegnato da Axel de Beaufort per il presidente del Louvre.

Il resto è stata una serata glamour dove la classe e l'eleganza l'hanno fatta da padrone, dove gli ospiti sono stati accolti da musica e luci, fotografi e droni, dove il nuovo connubio tra il brand **Admiral** e la maison Giorgio Armani, incontro tra l'eccellenza del mondo della nautica e quello della moda, è stato celebrato e accolto fra applausi e standing ovation.

Infine la cena stellare firmata da Cerea, lo chef del ristorante Vittorio di Bergamo, tre stelle Michelin, che ha aperto 'le danze' con un Sanpietro dorato su letto di porri e salsa champagne annaffiato da vino Soré 2021 merlot del Lazio, raviolini plin alla carbonara, filetto di vitello in salsa Woronoff con purè di patate, babà al rhum Vittorio style e piccola pasticceria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

